

農產品加工廠李斯特菌控制策略

設施中存在李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*) 帶來的風險和危險：

- 李斯特菌是一種在寒冷潮濕的環境中快速增長的細菌。
- 李斯特氏菌會帶來食源性疾病，與其他食源性疾病病原體相比，其死亡率較高。
- 李斯特菌在冷藏溫度下生長，在冷凍中存活，並且耐受高鹽和酸濃度。
- 李斯特菌在生物膜上增長，一旦在設施中生長，就很難去除。
- 以下食物易受李斯特菌污染：
 - 即食 (RTE) 產品 (切塊和整塊)，包括豆芽
 - 沙拉
 - 螃蟹
 - 蝦
 - 蘸醬
 - 熟食肉類，
 - 三明治
 - 軟奶酪
 - 乳製品
- 李斯特菌可以通過鞋子、衣服、手推車、貨盤和叉車進入您的工廠。
- 李斯特菌經常出現在地板、排水溝、傳送帶和裝卸碼頭。

防止產品污染的措施：

- 確保即食 (RTE) 加工區和原料 (non-RTE) 區之間的嚴格控制，例如：
 - 人員
 - 設備
 - 食物移動
 - 清潔程序
 - 良好的氣流
- 為接觸食品和非食品的設備提供書面的衛生標準操作程序 (SSOP)，並且正確實施、驗證和確認衛生程序。
- SSOP 培訓、申請日期、時間和人員要有記錄。

衛生程序：

- 特別注意防止交叉污染、以及食品接觸區域和其他難以清潔且可能藏匿李斯特菌的植物區域。一些例子：
 - 排水管
 - 冷卻器
 - 冷凝水
 - 設備
 - 輸送機
 - 拖把
 - 海綿
 - 任何集水區

- 使用適當的指定工具擦洗食品和非食品接觸表面，以去除污垢和生物膜。
- 盡量少使用強力清洗，除非過噴不會污染其他設備和產品。
- 使用適當的清潔劑和消毒劑。
- 進行清潔後檢查並記錄程序日期、時間和人員。

MDH-食品保護室

李斯特菌，農產品加工廠

2/2021

檢測設施中的李斯特菌：

- 制定科學有效的測試（環境監測）計劃，包括食品和非食品接觸設備（1區-4區）的特定測試位置，以及收集和測試樣本的時間和頻率。
- 依照 [CFR 117 Subpart C](#) 的要求，環境監測是必須的，除非該設施被 [Subpart A CFR 117.5](#) 的列單所豁免或經 FDA 證明豁免。
- 收到陽性樣本結果後製定糾正措施和糾正計劃。

有關李斯特菌的更多信息：

- 以七 (7) 種語言提供工廠人員李斯特菌培訓，請訪問：
<https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- 李斯特菌的 3 C：特性(Characteristics)、污染(Contamination)和控製(Control)
網絡研討會：
https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=11&v=l8NSscc-B2o
- FDA關於控制李斯特菌RTEFoods的指南草案-2017-01-10 <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-control-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods>
- MDH 食品保護室 - 製造業食品資料單中的李斯特菌預防和 FSMA 規則
<https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- 紐約綜合食品安全卓越中心：
<https://nyfoodsafety.cals.cornell.edu/>

MDH-食品保護室

李斯特菌，農產品加工廠

2/2021